2016年9月12日 星期一
值班主任：董纯进 主编：林容宇 美编：张昕
海南日报

美食文化节深度挖掘整合了海南美食资源，展现特色饮食文化

打造海南“全域旅游＋美食”新模式

■ 见习记者 郭畅

由省商务厅、省食药监局支持，海南日报报业集团主办的2016海南美食文化节今天在海口名门广场落下帷幕。本届海南文化美食节以“品味中秋 美食海南”为主题，融合“文化＋”“互联网＋”“音乐＋”“活动＋”4大元素，以美食为桥梁，向省内外人士推介海南美食，彰显海南各市县美食独特魅力，同时，此次美食节活动拉动消费，促进发展，引领行业消费新需求。

此次活动邀请海南8市县入驻，上百家企业参展，有效带动海南省食品、商贸、旅游等产业联动发展，满足广大市民游客的消费需求，达到了以节聚人气、以节旺消费，以节促发展的目的。此次美食活动之后，还将举行海南美食评选会、海南美食文化发展研讨会，届时群英荟萃、智慧交融，将为产业发展搭建更加广阔的交流平台。

本届海南美食文化节以“海南全岛美食”为载体，通过美食博览会、特色小吃展示、月饼展销、美食文化研讨会等多种形式，深度挖掘和展示海南美食资源，发现海南特色小吃，培育和打造海南美食品牌，弘扬海南饮食文化，打造海南“全域旅游＋美食”新发展模式。今后全力将其打造成新的会展活动品牌，全方位展现海南省独具特色的美食文化魅力。

省酒店与餐饮行业协会会长翟培基表示，海南通过美食文化节，挖掘和整合各地美食资源，展示海南美食文化，打造海南美食天堂，有利于扩大海南美食文化的影响力，对于助推海南全域旅游示范省建设和丰富海南国际旅游岛的内涵具有积极意义。

全岛美食集结海口，如约亮相，离不开海南各市县、企业积极对本次海南美食文化节的大力支持、积极参与。参展各市县通过精心筹备，挑选当地最具特色美食、风味小吃，旨在通过积极组织，推荐美食，展示美食，弘扬品牌，将当地特色美食名扬千里。同时，各市县商务部门也积极配合此次活动，引导当地美食企业利用美食节展会渠道积极开拓岛内外市场，为企业创造更多洽谈的机会，寻找美食品牌合作的新客户源。本届海南美食文化节还进一步加大了美食品牌宣传推广力度，提高本土企业在更广阔市场打造知名度与客户认知度。

为期3天的2016海南美食文化节上，海南特色农产品、名小吃云集，本土音乐节的舞台霓虹闪烁，游人蜂拥而至。本届美食文化节以“弘扬海南美食文化、打造地方品牌发展”为宗旨，集中展现了海南各市县的小吃文化，特色美食与民间民俗文化节目、海南本土音乐节，为美食节增添了丰富的内涵和文化娱乐氛围。

本届美食文化节在内容创新、产业融合、社会参与等各方面都迈上新的台阶，特色更显、成效更高、影响更广，成功摸索出一条集传统文化、地方美食、节庆展销的特色产业发展新路。

（本报海口9月11日讯）

特色美食汇 一起来品味

9月9日至9月11日，2016海南美食文化节期间，海口名门广场人头攒动，市民们相聚在这里，尽情享用“汇聚一堂”的海南各市县特色美食。 本报记者 张杰 摄

琼海凉爽冷饮现场负责人：

“下届美食节我们还会参加！”

本报海口9月11日讯（记者叶媛媛）“老板，来份芒果肠粉！”“这个椰子冻好好吃，能在海口吃到‘凉爽’，真是太幸福了！”近几天，位于海南美食文化节琼海馆的凉爽冷饮展区可谓是人气爆棚。络绎不绝的人群、毫不吝啬的大拇指、市民脸上的笑容，似乎都在倾诉着这道甜品令人欲罢不能的魔力。超高的人气也让凉爽冷饮的现场负责人何书阳特别兴奋。他告诉记者：“此次美食文化节，凉爽收获颇丰，下届的美食节凉爽也一定会全力支持，积极参加！”

椰子冻、榴莲小丸子、芒果肠粉……在凉爽冷饮展区，满目琳琅的美味一定会让您大呼过瘾。其中，最受欢迎的莫过于芒果肠粉。以芒果为馅，以椰浆肠粉皮为面，两条看似普通的肠粉切成8块，再淋上两道甜蜜的芒果酱，似乎只有亲自去尝一尝，才能体会那别样的滋味。何书阳介绍，芒果肠粉的独特在于其柔软嫩滑如凝脂般的秘制粉皮。工作人员将椰浆、澄粉与牛奶混合烹煮，形成细腻Q弹的粉皮，再将粉皮与大块鲜甜的芒果肉一并卷成肠粉状，一道完美的芒果肠粉就可以端上餐桌了。椰香与芒果的完美碰撞，柔软沁甜的甜蜜一下袭来。“真的很好吃，我已经吃完一份了，等会还想再打包两份回家！”众多市民品尝后均对芒果肠粉赞不绝口。何书阳说，在去年的海南美食博览会上，凉爽的“芒果肠粉”也以超高的人气，一举获得“海南十大名小吃”称号。

芒果肠粉令人回味无穷，椰子冻、榴莲小丸子等也让人流连忘返。“这3天我们的工作人员基本都没休息过，连喝水的时间基本都挤不出来。”何书阳对记者说，此次美食文化节不仅让更多人品尝到正宗的凉爽冷饮，也更好地推广了凉爽的品牌，“仅在开幕那一天，我们就卖出了300多份，入账近5000元。”

何书阳对记者介绍，凉爽冷饮也曾参加过多次不同类型的美食节，此次美食文化节最让其印象深刻的，不是现场爆棚的人气，也不是各市县独特的美食，而是主办方细心负责的态度。“我们每一次联系主办方，他们的现场联系人都很耐心地帮我们解决问题，这让我们参展方很安心。今后的美食文化节我们也一定会全力支持，积极参与！”何书阳还希望，未来，海南美食文化节能带领企业走入更多市县，让海南各地的美食文化得到更多交流。

鸡屎藤、富硒谷物等绿色、健康食品受到市民热捧

健康美食受欢迎

本报海口9月11日讯（记者郭萃）历时3天的海南美食文化节落下帷幕，本届美食节以现代美食餐饮、时尚健康生活为主题，以让美食走进千家万户，让健康引领现代生活为口号，是一届以餐饮企业为主体，餐饮供货商和美食爱好者广泛参与的全国性美食盛会，充分体现了“餐饮业的盛会、老百姓的节日”的活动宗旨。

本届活动通过中国茶文化演艺，海南名菜、名点、名小吃展销，蒙古烤全羊仪式展及海南美食文化发展研讨会等系列活动来不断发扬光大中国的饮食文化，展现海南餐饮业的资源优势和广阔的发展前景，树立美食和高科技相结合的特色品牌；同时促进全省范围内的美食产业链合作，增进全省餐饮行业的互相交流，也为餐饮企业和消费者、企业供货商建立起诚信的消费、合作关系。

在此次美食节中，鸡屎藤、富硒谷物、天然水果酵素等绿色、生态、环保的食品受到市民追捧，“在这几天的展示过程中，鸡屎藤做成的食品销量特别好，鸡屎藤具有祛风利湿，止痛解毒、消食化积、活血消肿之功效。对于风湿筋骨痛，胃肠绞痛，消化不良等疾病的治疗效果非常好，现在的市民越来越注重健康养生，所以这种绿色食品很受欢迎。”和树银海杂粮甜品的店长李香蓉向记者介绍道。

在临高馆，市民纷纷抢购杂粮五谷，“临高的杂粮五谷很出名，含有丰富的微量元素硒，多吃五谷杂粮不仅可以缓和疲劳症状、预防感冒，还可以清除体内毒素、预防癌症，尤其是最适合减肥，所以家人经常吃，这次在美食节上看到刚好买一些回去给家里的老人。”市民陈女士说道。

儋州馆人气爆棚

活动促进美食品牌提升

本报海口9月11日讯（记者郭萃）儋州粽子、长坡牛肉干、米烂、黄皮、老盐……2016海南美食文化节的儋州馆内人气爆棚，几十种特色农产品琳琅满目。儋州市参加这次美食文化节活动，不仅仅是一次美食的挖掘与发现，更是儋州美食品牌的打造与提升。

儋州市政府副秘书长黄远舶告诉记者，“得知海南日报报业集团举办此次2016海南美食文化节活动，儋州市委、市政府高度重视，组织各单位参加此次活动，同时，各食品企业也积极报名，将最具儋州特色的美食展现给大家。此次我们带来展示的美食主要有4个方面，分别是美食名菜、特色小吃、特色农产品以及儋州粽子。前不久，儋州评出了包豆炖土鸡、东坡荷香肘、长坡牛肉干等‘十大名菜’和‘十大小吃’，这些名菜和小吃具有儋州地方美食文化和地域特征。”

据儋州市副市长吴波介绍，将“十大名菜”“ 十大小吃”以及特色农产品带至2016海南美食文化节，旨在深度挖掘和开发儋州特色饮食文化和历史传承，全力打造一批名店、名厨、名菜、名小吃，大力发展特色品牌农业，推出“吃在儋州”的城市名片，同时，打造具有饮食特色的儋州旅游文化。

“2016海南美食文化节给我们提供一个很好的平台，希望以后能多举办这样的活动，将儋州的美食推向全省，推向全国。”吴波说。

海南餐饮存在同质化现象，省商务厅商贸流通处相关负责人建议——

海南餐饮业要满足需求更要创造需求

本报海口9月11日讯（记者叶媛媛）今天，2016海南美食文化节圆满落下帷幕，3天丰富多彩的节目和琳琅满目的小吃佳肴也获得了市民的好评。谈及海南餐饮行业的未来发展，海南省商务厅商贸流通处副处长李鹏在接受记者专访时表示，“海南餐饮业不仅要满足需求，更要创造需求，这才是海南餐饮在供给侧改革中的发展之路。”

民以食为天。众所周知，作为旅游六要素之首，饮食对于旅游业发展而言的作用举足轻重。近年来，随着国际旅游岛建设的进一步深入，大众化餐饮异军突起，海南餐饮业也成为拉动消费市场增长的新亮点。“2015年我省餐饮收入220多亿元，同比增长12%，这足以看出餐饮行业的巨大发展潜力。”

李鹏告诉记者，海南美食荟萃，特色鲜明，也从不缺美食品牌，但目前外界对海南美食了解得还不多，并且海南餐饮同质化现象严重，这些问题也直接限制了海南餐饮行业的发展与拓展。“很多游客来到海南，感觉进入每一家餐馆都差不多，口味相似。这就说明，我们海南餐饮提供的种类、风格、个性化服务还不够丰富，还不能满足大众的诸多需求。”李鹏认为，面对供给侧改革，海南餐饮业应先做到满足需求，再通过不断开发创造需求，“这也是海南餐饮在未来维持餐饮地位的必走之路。”

在李鹏看来，此次海南美食文化节通过展示美食资源，将各市县及企业美食、小吃等进行集中展示，对海南餐饮业发展起到了很好的宣传和推动效应。他表示，今后省商务厅也将加大对海南美食的宣传，顺应消费需求升级新趋势，推进消费供给侧结构性改革，创新餐饮供给，利用各种途径宣传推广海南餐饮和美食，打造出更多优秀美食、餐饮品牌，引领消费需求，更好为海南国际旅游岛建设服务。

花式调酒、本土歌手献唱、茶艺表演等赢得阵阵喝彩

古典与现代交融 调酒与茶艺邂逅

本报海口9月11日讯（记者郭萃）9月10日晚的名门广场人头攒动，一场古典与现代交融、碰撞的精彩绝伦的晚会在这里上演，该场晚会作为本届美食文化节最具特色的活动之一，调酒、茶艺、香艺等节目赢得观众阵阵喝彩。

记者在现场看到，调酒师用变幻莫测的手法将各种酒的美释放得淋漓尽致，一支支酒瓶被他从身前抛到身后，又从左手要到右手。每一次瓶子都会安然无恙地在他所希望的位置稳稳停住，娴熟中透着一份从容。“看着调酒师抛瓶、接瓶，每次都会替他捏一把汗。”当看到酒瓶被调酒师稳稳接住时，观众陈先生不由赞叹道，“太精彩了，真是让人看得眼花缭乱。”

除了花样调酒，晚会现场本土乐队和歌手还为市民带来一场听觉盛宴，一首原创歌曲《这里是海口》让“美丽海口、幸福海口”的都市形象更加深入人心，也让美丽的海口乘着歌声的翅膀唱响四方。

值得一提的是，晚会现场还通过茶艺、花艺、香艺等向市民展现了中国古典文化魅力。

“唐代以前的饮茶，属于粗放煎饮时代，是或药饮、或解渴式的粗放饮法。到了唐宋以后，则为细煎慢啜式的品饮，以至形成了绵延千年的饮茶艺术。”在主持人的介绍中，茶艺演出拉开序幕。

4位身着唐、宋、明、清不同服饰的茶艺师在古筝的伴奏下展示不同朝代的冲泡技艺，其优雅、娴熟的姿态使现场观众为之倾倒。

记者看到，身着宋朝服饰的茶艺师先把饼茶击碎成小块，并碾成细末，放入烫好的茶盏，再注入沸水调制成茶膏，然后用特制的茶筅，边转动茶盏，边搅动茶汤，使盏中泛起汤花，一盏晶莹剔透、弥漫着醇厚茶香的普洱宛如工艺品一般呈现给市民。

“这场晚会太精彩了，尤其是最后的茶艺表演，向我们展现了博大精深的中华茶文化。”陈先生告诉记者，“自己平时也经常喝茶，但都不会有冲泡手法上的讲究，今天看了表演后才发现，原来喝茶也可以这么享受。”

美食节设置市县美食展馆区、美食企业展区、小吃特产展区，展区商品琳琅满目。

本报记者 张杰 摄